



Canalicchio di Sopra

Fondata nel 1962, l'Azienda Agricola Canalicchio di Sopra è oggi una tra le migliori e più accreditate aziende di tutta Montalcino, i suoi Rosso e Brunello di Montalcino sono ricercati da appassionati e collezionisti in tutto il mondo. Situata nel versante nord di Montalcino, la tenuta si estende per circa 60 ettari sulla collina ilcinese, (di cui 15 coltivati a vigneto e 2 a oliveto),

in posizione più fresca e con terreni poveri di sostanza organica che caratterizzano la tipologia dei vini prodotti dalla Canalicchio di Sopra: eleganti, minerali, leggiadri e di grande equilibrio, per nulla iper-muscolosi e grossi.

I suoi vigneti si trovano nelle due zone a più alta vocazione vitivinicola di tutta Montalcino: Canalicchio di Sopra e Le Gode di Montosoli. Oggi Simonetta, Marco e Francesco guidano l'azienda unendo nuove tecnologie a metodi e usanze antiche. A Ischia Vintage sarà con noi **Francesco Ripaccioli**, proprietario, con il suo magnifico Brunello di Montalcino.



Cave du Vin Blanc de Morgex et La Salle

Questa cooperativa è un vero fiore all'occhiello, della Valle d'Aosta e di tutta la produzione vinicola italiana.

È famosa in tutto il mondo per i vini prodotti dall'uva autoctona Prié Blanc, declinati in tutte le tipologie (bianchi secchi, bianco dolce e vini spumanti). In passato, il vino principale, un bianco secco chiamato Blanc de Morgex et de La Salle, era commercializzato dai singoli vigneroni.

Nel 1983, a distanza di un decennio e sulle ceneri di una prima "Association des Viticulteurs", fu fondata la Cave du Vin Blanc de Morgex et de La Salle, che si può visitare nella nuova sede di Morgex, tecnologicamente all'avanguardia.

I vigneti sono incastonati fra le rocce alpine e hanno come sfondo paesaggi davvero indimenticabili. Oggi la Cave è impegnata in nuove ricerche e sta lavorando al rilancio di una seconda varietà autoctona, questa volta rossa, il Roussin de Morgex, uva descritta in loco già nel 17esimo secolo.

A Ischia Vintage sarà con noi **Nicola Del Negro**, direttore tecnico, con il suo magnifico Blanc de Morgex et la Salle Brut Metodo Classico.

Giovedì 30 Ottobre

Arrivo degli ospiti

Ore 18:00 Apertura spazio degustazione vini nella Sala Azzurra

Ore 20:30 Cena presso il Ristorante Regina Isabella

Dopocena Intrattenimento musicale al Bar Regina Isabella

Venerdì 31 Ottobre

Ore 7:30 Angolo del tè Dammann Frères presso il Ristorante Regina Isabella durante la piccola colazione

Ore 9:00 Visita con degustazione alla Cantina Giardini Arimei. Rientro previsto per le ore 13:00

Ore 13:30 Pranzo presso il Ristorante Regina Isabella (facoltativo)

Ore 16:00 Degustazione del tè Dammann Frères accompagnata da piccola pasticceria presso il Bar Regina Isabella

Ore 17:30 Lezione di cucina con lo Chef Pasquale Palamaro: PROTAGONISTA LA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P. con l'intervento di Antonio Lucisano, Direttore del Consorzio

Ore 18:00 Apertura spazio degustazione vini nella Sala Azzurra

Ore 18:00 Apertura "Flash Sale" della Boutique RI nella Sala degli Agrumi. Esposizione capi in cachemire, collezione 2014/2015, in vendita speciale

Ore 20:00 Cena Gourmet a cura dello Chef Pasquale Palamaro presso il Ristorante Regina Isabella

Dopocena Al Bar Regina Isabella con piacevole intrattenimento musicale.

Sabato 1 Novembre

Ore 7:30 Angolo del tè Dammann Frères presso il Ristorante Regina Isabella durante la piccola colazione

Ore 9:00 Visita con degustazione alla Cantina Casa D'Ambra. Rientro previsto per le ore 13:00

Ore 13:30 Pranzo presso il Ristorante Regina Isabella (facoltativo)

Ore 16:00 Degustazione del tè Dammann Frères accompagnata da piccola pasticceria al Bar Regina Isabella

Ore 17:30 Lezione di cucina con lo Chef Pasquale Palamaro: PROTAGONISTA LA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P. con l'intervento di Antonio Lucisano, Direttore del Consorzio

Ore 18:00 Apertura spazio degustazione vini nella Sala Azzurra

Ore 18:00 Apertura "Flash Sale" della Boutique RI nella Sala degli Agrumi. Esposizione capi in cachemire, collezione 2014/2015, in vendita speciale

Ore 20:00 Aperitivo al Bar Regina Isabella

Ore 20:30 Cena di gala presso il Ristorante Regina Isabella a cura dello Chef Luigi Castagna. Serata condotta da Ian d'Agata

Dopocena Al Bar Regina Isabella variazione di dessert con degustazione di cioccolato Domori, di liquori Alma De Lux e distillati di pregio Velier. Per gli amanti del genere, l'angolo Habanos con i responsabili della tabaccheria TChic, in collaborazione con Diadema SpA. L'intrattenimento musicale Jazz & Swing dei TGF Quintet, farà da sfondo all'incantevole serata

Domenica 2 Novembre

Rientro



DAMMANN FRÈRES

Dalle ore 16:00. Il rituale del tè.

Per voi le degustazioni esclusive di tisane e tè a cura di Dammann Frères, accompagnate da piccola pasticceria. Un'occasione per scoprire insieme le varie tipologie di tè, giardini di provenienza e metodi di infusione. L'angolo Dammann Frères, ti aspetta anche per la piccola colazione.



VELIER

Nel dopocena di sabato con i suoi distillati di pregio, Velier presenta "Rockabilly Juice", la degustazione dell'esclusivo drink a base di tè nero Dammann Frère e di Sailor Jerry, rum speziato che "fa sognare il Pacifico"; sapiente blend di rum caraibici, vaniglia, zenzero, cannella, chiodi di garofano e un'infusione di lime.



ALMA DE LUX

Dalla passione del "mangiar sano", la linea artistico-artigianale squisitamente naturale di "pozioni magiche" liquorose di vari gusti. Una degustazione esclusiva ti attende sabato sera, dopo la cena di gala.



Marco De Bartoli

Marco De Bartoli è stato uno dei più grandi vigneroni italiani che ha saputo rappresentare al meglio i grandi vini di Marsala. Vini che nulla hanno a che vedere con tanti Marsala che hanno solo offuscato l'immagine di un vino straordinario. Quelli di De Bartoli sono vini magnifici da gustare come aperitivo, a tutto pasto e anche a fine cena. Magnifici come il Vecchio Samperi, che

esiste in versione 10 - 20 - 30 e 40 anni (sapiente mix di vini che hanno in media quelle età), e il Moscato Passito di Pantelleria, il Bukkuram. Non mancano vini moderni come il Grappoli del Grillo, versione più fresca e immediata da uva Grillo, cultivar bianca più qualitativa di tutta la Sicilia e la più adatta a produrre vini di Marsala. L'azienda, a 12 km da Marsala, appartiene oggi ai figli Renato, Sebastiano e Josephine. A Ischia Vintage sarà con noi **Renato De Bartoli**, con il suo magnifico Vecchio Samperi Ventennale.



Rodaro Paolo

Fondata nel 1846 sui Colli Orientali del Friuli, la Rodaro Paolo è giunta oggi alla sesta generazione di viticoltori. L'azienda porta il nome del nonno, Paolo e dell'attuale proprietario. L'azienda è grande per gli standard del FVG, con 50 ettari di proprietà.

È famosa in tutto il mondo per la gamma di vini di altissima qualità, su tutti spiccano quelli dolci, che sono ai vertici dell'enologia nazionale. Non solo grandissimi Verduzzo e Picolit, ma anche bianchi e rossi nati da uve autoctone che raccontano il FVG in tutto il mondo. L'azienda produce circa 200.000 bottiglie di vino l'anno, esclusivamente da uve di proprietà.

A Ischia Vintage sarà con noi **Paolo Rodaro**, con il suo magnifico Friulano.



Quintodecimo

Quintodecimo è la creazione di **Luigi Moio**, uno dei più famosi enologi italiani e probabilmente, il più grande esperto di uve del Sud Italia. Da anni presta le sue consulenze ad aziende di qualità che, grazie ai suoi consigli, sono diventate famose in tutto il mondo. A parlare per lui sono anche i vini che produce nella magnifica tenuta di Quintodecimo, a Mirabella Eclano

(Aeclanum era un primitivo insediamento sulla via Appia, risalente al periodo neolitico, poi diventata colonia Romana), in Irpinia, nel cuore dell'areale della DOCG Taurasi, a circa 80 km a Nord-Est di Napoli, sul crinale di una piccola collina a 460 metri di altitudine. L'azienda è famosa per i suoi splendidi vini bianchi (Greco, Fiano, Falanghina) e rossi (Aglianico e Taurasi) e il suo nome ricorda il numero 5 che, come ama ripetere Luigi, è un numero fondamentale per tutto ciò che rappresenta il vino. Se il fiore della vite ha infatti 5 sepal, 5 petali, 5 stami, 5 nettari, 5 sono gli elementi fondamentali che interagiscono con la vite: suolo, clima, viticoltura, enologia, uomo. Infine, 5 sono i sensi che l'uomo utilizza per percepire il vino: vista, tatto, udito, olfatto, gusto.

Venerdì 31 Ottobre 2014

Pasquale Palamaro

ANTIPASTO

Sciabu sciabu di tonno rosso, maionese di zenzero e gocce di tatsoi

NumeroZero Villa Crespia

Franciacorta Dosaggio Zero - Arcipelago Muratori

PRIMO

Tortellini al provolone del monaco, consommé di zucca e caviale di tartufo nero

Don Lunardo - Le Vigne dell'Indaco

SECONDO

Spiedino di pezzogna e foie gras, crema di carote al Martini Dry, insalata di campo e alghe

Maria Luigia 2013 Colli di Parma DOP

Azienda Agricola Palazzo

PRE-DESSERT

Castagna, alloro e miele

DESSERT

dedicato a ischia vintage 2014

Don Lunardo. Nocciole, creme de cassis e cioccolato Apurimac del Perù 70%

Verduzzo Friulano 2013 Colli Orientali

del Friuli DOC - Rodaro Paolo Winery

Sabato 1 Novembre 2014

Luigi Castagna

APERITIVO (AL BAR)

Finger Food Fantasia

Extra Brut Spumante 2011

Cave du Vin Blanc de Morgex et de La Salle

ANTIPASTO

La conchiglia capasanta, gambero e pescatrice, gratinata al forno

Friulano 2013 Colli Orientali del Friuli DOC

Rodaro Paolo Winery

PRIMO

I mezzi paccheri di Gragnano con ragù di coniglio in cialda di parmigiano

Vecchio Samperi Ventennale - Marco De Bartoli

SECONDO

Il carré di agnello presalé francese al forno, gratinato con erbe aromatiche

Brunello di Montalcino DOCG 2008

Canalicchio di Sopra

LA SELEZIONE DI FORMAGGI STAGIONATI

con pane alle noci, uvetta passita e mostarda di pere

Terra D'Eclano 2011 Irpinia Aglianico DOC

Quintodecimo

DESSERT

Buffet di pasticceria dello Chef con cioccolato Domori

Si ringraziano



ISCHIA VINTAGE I GRANDI INCONTRI


L'Albergo della Regina Isabella
I GRANDI INCONTRI

30 Ottobre - 2 Novembre
2014



L'Albergo della Regina Isabella

Tel. +39 081.99.43.22 - info@reginaisabella.it - www.reginaisabella.it



in collaborazione con
BANCO DI NAPOLI